

la terra e la passione
guide

▶ 148 maison descritte

▶ 544 cuvée degustate

▶ Ricette ed interviste

▶ Indirizzi e glossario

LE MIGLIORI

99

MAISON DI

CHA
MPA
GNE

edizione
2012-2013

Edizioni
Estemporanee

4 rue Janson - 51160 Ay
Tel. +33 (0)3 26 55 32 31

www.champagne-geoffroy.com

Importato da: **Assassine Giusti**

CHAMPAGNE
R. Geoffroy
SIÈGE CHARENTAIS

▶ STORIA E STILE

Jean Baptiste ci ha finalmente dato appuntamento ad Ay. Ci era stato anticipato da tempo questo trasferimento della sede della Maison storicamente di Cumères. Le motivazioni sono principalmente funzionali: l'azienda aveva precedentemente due strutture nei due comuni. Il che richiedeva diversi spostamenti delle uve dei mosti e delle bottiglie da una cantina all'altra durante le diverse fasi della vinificazione, organizzazione dispendiosa e scomoda. La nuova cantina è uno stupefacente palazzo del Settecento, ancora in corso di restauro, ma già del tutto operativo.

Abbiamo parlato a lungo con lui davanti ai suoi champagne. Jean Baptiste è molto legato al suo territorio e vuole che i suoi vini lo rappresentino appieno. Non è un estremista, guarda con interesse a chi fa coltivazione biologica o biodinamica, ma per il momento considera più opportuna la coltivazione ragionata e magari chissà in futuro un passaggio graduale a qualcosa di più ecologico. Di cambiamenti comunque ne ha già fatti: si deve a lui, ad esempio la vitificazione e la pressatura (con Coquard trazione) parcella per parcella delle uve, che permette di meglio sfruttare i diversi terroir e le loro differenze nella composizione delle uve, così come l'utilizzo dei foudre de chêne "che rendono il vino più vivo", o evitare la fermentazione malolattica.

L'azienda dispone di 13 ettari di vigne nella Vallée de la Marne, tutte sui versanti con le esposizioni migliori, con una prevalenza di vitigni a buccia nera: circa 80% tra pinot noir e pinot meunier in egual misura, il resto chardonnay. Le bottiglie prodotte sono circa 100.000.

Gli champagne di Jean Baptiste Geoffroy non fanno della potenza la loro bandiera: giocati sulla pulizia e la freschezza fruttata e floreale nei profumi, sono spesso sorprendentemente esili e leggeri in bocca, a volte perfino troppo magri, ma in genere piacevoli e di grande bevrabilità. L'Émilie e il Millésime 2002, in particolare, sono risultati essere vini di personalità, che segnano l'assaggio.

• 140

▶ VINI

EXPRESSION BRUT PREMIER CRU

Biac. d'assemblage (50% pin. 40% ch. 10% ch.) € 50

Naso piacevole e di bella progressione che esprime l'arancio, il chinotto, il tamarindo in evidenza, poi i lievi, note verdi e vegetali che lo rendono variegato ed interessante. L'impatto all'assaggio è assai piacevole, con una bella materia fruttata e setosa. L'acidità è molto spinta, soprattutto al finale, comunque ben compensata dalla struttura, e noi abbiamo la conferma di aver nel bicchiere un vino che lascia voglia di bere. **Arancio bianco. Fioriale**

EMPREINTE BRUT PREMIER CRU

Biac. d'assemblage (70% pin. 14% ch. 10% pin.) € 50

Si fa attendere, trattando, invero, quasi scorbutico, con un carattere scuro, di prugna, mela rossa, tamarindo, fiori rossi e caffè, accompagnato da una pulsione sotterranea che suggerisce vigore. All'assaggio viene fuori una certa asperità ben accompagnata dalla materia scura anch'essa e dalla mineralità, disegnando un vino di carattere e personalità che di certo non passa inosservato. **Fegato alla veneziana. D'impronta**

VOLUPTÉ BRUT PREMIER CRU

Biac. d'assemblage (60% ch. 20% pin.) € 50

È un'interessante testatura poliedrica quella che accoglie al naso, dove i toni delle tostature dolci si combinano con fiori gialli e la frutta bianca, gli agrumi, il miele con un sentore di cola, per un contrasto che si fa man mano più piacevole. Peccato, però, che le belle promesse olfattive, non vengono mantenute all'assaggio che risulta invece esser magro, amaro e poco persistente. **Incredibile dolce**

PURETÉ BRUT ZERO

Biac. d'assemblage (50% pin. 40% ch. 10% ch.) € 50

Bel naso pulito, fresco, con sentori di limone, cedro, fiore bianco, lievi tostature e lievi, per finire con lo zenzero che conferma un approccio staccato e di certo piacevole. In bocca vi è corrispondenza con il naso, soprattutto nell'arome bianco e nella mineralità che sostiene tutto l'assaggio, disegnando un vino di buona persistenza, ma senza quello slancio che avremmo voluto trovare. **Frittura di moscardini. Incompiuto**

MILLÉSIME 2002 EXTRA BRUT

Biac. d'assemblage (80% pin. 20% ch. 5% pin.) € 50/80

Un naso che si propone dapprima con le tostature, la resina, evidenti mandorla e nocce, per poi lasciar spazio ad un finale giocato sulla dolcezza dello zafferano, della cannella, della frutta secca. Le note dolci, scure, pressoché di miele di castagno, si ritrovano all'assaggio, accompagnate da una frutta secca quasi sotto spirito e dalla mandorla in pasta, il tutto a disegnare un profilo opulento, ben tinto, ma a cui forse manca un pizzico di eleganza. **Pesce spada in crosta di pepe. Esaltato**

Sono state degustate anche le cuvée Blanc de rose e Rose de saignée